

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Preparare i condimenti/farciture per la pizza, in base alle ricette previste, applicando i metodi di conservazione dei semilavorati in vista del loro successivo impiego

1 - ATTIVITÀ PRELIMINARI

Grado di complessità 3

1.3 VERIFICA DELLA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

Verificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime.

Grado di complessità 2

1.2 VERIFICA DELLA DISPONIBILITÀ DEGLI INGREDIENTI

Verificare la disponibilità dei prodotti ed eventualmente procurarsi gli ingredienti mancanti o insufficienti.

Grado di complessità 1

1.1 PIANIFICAZIONE DEL LAVORO

Pianificare le quantità necessarie di prodotti delle varie tipologie di ingredienti per la farcitura.

2 - VERDURE E BASE DI POMODORO

Grado di complessità 4

2.4 COTTURA DELLE VERDURE

Cuocere, all'occorrenza, le verdure con la tecnica più adatta: piastra, griglia, saltare, friggere, ...

Grado di complessità 3

2.3 PREPARARE LA BASE DI POMODORO

Preparare la base di pomodoro.

Grado di complessità 2

2.2 PREDISPOSIZIONE DELLE VERDURE

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

Tagliare le verdure nel formato più adatto.

Grado di complessità 1

2.1 MONDATURA E LAVAGGIO DELLE VERDURE

Mondare e lavare le verdure, eliminando le parti non elidibili esterne (es. radici, parti verdi superiori, buccia e foglie guaste), interne e filamentose.

3 - SALUMI

Grado di complessità 2

3.2 PREDISPOSIZIONE DEI SALUMI

Affettare e/o tagliare i salumi a cubetti o a fettine.

Grado di complessità 1

3.1 PULIZIA DEI SALUMI

Liberare i salumi da tutti gli scarti e le parti non edibili (pelle, grasso, tendini).

4 - FORMAGGI

Grado di complessità 2

4.2 PREDISPOSIZIONE DEI FORMAGGI

Tagliare i formaggi a cubetti, fettine, ... e grattugiare i formaggi a pasta dura.

Grado di complessità 1

4.1 PULIZIA DEI FORMAGGI

Pulire i formaggi privandoli di eventuali parti non edibili.

5 - MOLLUSCHI, CROSTACEI

Grado di complessità 2

5.2 PREDISPOSIZIONE DI MOLLUSCHI E DI PICCOLI CROSTACEI

Preparare i molluschi e i crostacei nel formato più adatto (es. tagliare a listarelle i molluschi).

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

Grado di complessità 1

5.1 PULIZIA DI MOLLUSCHI E DI PICCOLI CROSTACEI

Pulire molluschi (gasteropodi, bivalvi, cefalopodi) e piccoli crostacei crudi (gamberetti, gamberi, scampi) e privarli delle parti non edibili.

6 - CONDIMENTI

Grado di complessità 2

6.2 PREPARAZIONE DEI CONDIMENTI PER PIZZE DESSERT E PIZZE GOURMET

Predisporre i condimenti dolci per le pizze di tipo dessert: creme, panna, frutta, ...) e per le pizze di tipo gourmet.

Grado di complessità 1

6.1 PREPARAZIONE DEI CONDIMENTI BASE

Predisporre i condimenti: olio, spezie, sale, ...

7 - CONSERVAZIONE

Grado di complessità 1

7.1 CONSERVAZIONE DEI SEMILAVORATI

Conservare opportunamente i semilavorati, coprendoli e/o riponendoli in frigorifero a seconda del tipo di ingrediente e dell'intervallo di tempo prima dell'utilizzo.

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Tipologie di pizze e relativo ricettario
- Tipologie di formaggi
- Tipologie di verdure
- Tipologie di carni e salumi
- Tipologie di pesci, molluschi e crostacei
- Tipologie di condimenti e loro caratteristiche (oli, spezie, ...)
- Attrezzatura da cucina per la preparazione degli ingredienti
- Principali attrezzature e macchinari per la cottura dei cibi: friggitrice, grill, piastre, ...
- Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati
- Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti
- Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari
- Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp
- Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti
- Condizioni di igiene dell'abbigliamento da lavoro
- Nozioni su allergeni

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche e operatività di igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro
- Operatività di scelta degli strumenti e delle attrezzature di cucina più adatti
- Tecnica e operatività di organizzazione della cucina
- Tecnica e operatività di gestione delle scorte di magazzino
- Tecnica e operatività di dosaggio degli ingredienti
- Tecnica e operatività di scelta degli ingredienti
- Tecnica e operatività di valutazione della freschezza dei prodotti alimentari
- Tecniche e operatività di preparazione alimentare: tagliare, affettare, grattugiare, ...
- Tecniche e operatività di cottura: grigliatura, frittura, cottura alla piastra, ...
- Modalità, tecniche e operatività di conservazione dei cibi
- Tecniche di pianificazione e organizzazione del lavoro

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Ingredienti per la farcitura preparati e correttamente conservati
- Residui di lavorazione correttamente smaltiti

INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Tutte le tipologie di pizze e ingredienti del loro impasto
2. Tutte le tipologie di condimenti/farciture

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: per almeno una tipologia di pizza, preparazione di almeno tre tipologie di condimenti/farciture
2. Colloquio tecnico sulle modalità conservazione dei condimenti/farciture

ADA.23.01.04 - PREPARAZIONE DELLA PIZZA

FONTI

Regione Basilicata, Repertorio profili professionali
Regione Calabria, Repertorio Regionale delle Qualificazioni e delle Competenze
Regione Campania, Repertorio Regionale dei Titoli e delle Qualificazioni
Regione Emilia-Romagna, Qualifiche professionali della Regione Emilia-Romagna
Regione Friuli Venezia Giulia, Repertorio dei profili professionali
Regione Lazio, Repertorio delle competenze e dei profili
Regione Liguria, Repertorio ligure: le professioni
Regione Lombardia, Quadro Regionale degli Standard Professionali della Lombardia
Regione Marche, Repertorio Profili Professionali
Regione Umbria, Repertori degli standard professionali e formativi